ГОЛИБ САИДОВ

Осетинские пироги

КУХНИ НАРОДОВ МИРА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга посвящена уникальному феномену «Осетинские пироги», захватившему в последние годы ума российских хозяек. Читается легко, весело и непринужденно, с обязательным экскурсом в историю и религию одного из самых удивительных народов России – осетин.

- Осетинские пироги
  -
  -
  - Предисловие
  - Вступление
  - Откуда взялись осетины
    -
    - Верования
    - Традиции
  - Что значат пироги для осетина
  - Тесто
  - Сыр всему голова!
  - Начинки
  - Уалибах (пирог с сыром)
  - Кабушкаджын (пирог с капустой)
  - Насджын (пирог с тыквой)
  - Картофджын (пирог с картофелем)
  - Фыджын (пирог с мясом)
  - Цахараджын (пирог со свекольными листьями)
  - Пыпышджын (пирог с крапивой и зеленью)

Осетинские пироги
Кухни народов мира
Голиб Саидов

Уазаг – Хуыцауы уазаг
Гость – Божий гость

Осетинская пословица

© Голиб Саидов, 2014
© Голиб Саидов, фотографии, 2014

Благодарности
Зарина Дзлиева

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero.ru

Осетинский пирог. Фото автора

Предисловие

Мы живём в удивительное время, когда скорость информации и научные технологии достигли такого размаха, что некоторые из нас, с жалостью взирая на нашу маленькую и хрупкую планету, невольно задаются непростыми вопросами: «А в том ли направлении мы движемся? Не приведут ли достижения прогресса к самоуничтожению? Что несёт нам глобализация, стирающая культурные, социальные и политические границы: новый, качественно лучший, миропорядок или – наоборот – полный хаос, с последующим апокалипсисом? Как следует относиться к интернету: как к очередному достижению научно-технической мысли, призванному облегчить общение между людьми, или – как к изобретению сатаны, направленному на притупление мозгов и полную деградацию?»

Вопросов и в самом деле много. И чем дальше, тем – больше. Взять, к примеру, скорость распространения информации. Если, ещё каких-то 100 – 150 лет тому назад, скажем, из-за извержения вулкана или внезапно возникшего цунами, могли низвергнуться в тар-тарары или океанскую пучину целые острова, с населяющим их многотысячным населением, и при этом, мы оставались в абсолютном неведении относительно происшедшей трагедии, то сейчас, если в каком-нибудь глухом племени, расположенном в дебрях Амазонии, нечаянно пукнет вождь, то нам об этом становится известно чуть ли ни мгновенно.

Мир наш сжался до пределов «рабочего стола» монитора. До – клавиатуры. До которой, кстати, иногда, лень даже руку протянуть! И, если в отдаленном прошлом, снаряжая караваны в дальние путешествия, наши предки прощались друг с другом со слезами на глазах («один Аллах ведает – свидимся ли ещё, когда-нибудь?»), то сейчас, в течение суток можно смотаться на противоположный конец земного шара, а в иных случаях – ещё и вернуться в тот-же день обратно.

Казалось бы, плюсы очевидны. И, тем не менее, новостные колонки интернета, зомбо-ящика и прочих средств массовой информации пестрят жуткими заголовками, запугивая обывателя и заставляя человека оградиться родными стенами от всего остального мира. Люди, как никогда ранее, стали уязвимы и беззащитны перед лицом таких проявлений преступной деятельности, как терроризм, насилие, захват заложников… К участившимся в последние десятилетия природным катаклизмам, добавились аварии техногенного порядка. Кроме того, в самом обществе возник раскол: как в социальном плане,

так и на расовой почве. Серьёзную озабоченность вызывают отдельные политики и религиозные деятели, своими непродуманными выступлениями и призывами, усугубляющие и без того тяжелое положение, подталкивая, тем самым, народ к делению на «своих» и «чужих». С одной стороны, «свобода» всё чаще понимается как вседозволенность, в то время, как понятие «ответственность» – как со стороны власть предержащих, так и со стороны простого народа – нивелируясь, всё более сходит на нет и превращается в нечто расплывчатое и эфемерное.

Всё это вместе взятое, не может не волновать людей моего поколения, родившегося и выросшего в одной из могущественных империй, объединяющей некогда многие нации и народности. Той самой страны, правоприемницей которой, совершенно естественно видится нам сегодняшняя Россия. И, учитывая неоднородность этнического состава Российской Федерации, полагаю, что сплоченность и спаянность нашего государства, в немалой степени будет зависит от того, насколько успешно будут решены межнациональные и межэтнические проблемы, стоящие перед нами.

Невольно возникает вопрос: «А насколько хорошо мы знаем свою собственную Родину? Может ли, к примеру, любой россиянин похвастаться тем, что знаком с эпосом северных народов? Или – порадовать своих соотечественников, живущих в Сибири или на Дальном Востоке, знанием истории данного края? Способен ли он объяснить – чем, скажем, Татарстан отличается от Башкортостана? Каковы обычаи и традиции многочисленных народов, населяющих Северный Кавказ? А ведь, всё это мы считаем Россией. Причём, единой и неделимой.

Исходя из этих соображений, я счел для себя возможным, попытаться посредством кулинарной тематики, познакомить российского читателя с собственной страной. Читателя, который, зачастую, даже не догадывается, в каком богатом (не только природными ископаемыми, но и в чисто культурном плане) государстве он проживает. Может быть, предполагаемый мною цикл работ, условно обозначенный как, «Россия глазами россиян», позволит ему, расширив свои представления о многообразии культур, населяющих его родную отчизну, в некотором роде возвыситься над поверхностными штампами и клише, и более шире взглянуть на ту землю, что мы называем Родиной. Может, это поможет нам понять и уважать друг друга. И тогда, мы наконец поймём, что все мы такие разные, но при этом, живём в одной большой семье, одинаково горячо любим свою страну и желаем только одного – процветания, достатка, мира и благополучия!

Вступление

Это просто невероятно: кажется, что сама Судьба толкает меня к тому, чтобы я непременно поделился своими новыми кулинарными открытиями с читателем. Так, в очередной раз, оставшись без работы, с отчаянием несчастного, приговоренного к расстрелу, я стал ломиться во все двери кафешек, ресторанов и даже столовых, расположенных в радиусе километра от моего дома.

Наконец, в один из хмурых майских дней, слабый лучик надежды высветил скромную табличку с надписью «Amore», находящуюся на С-ом переулке, где мне и предстояло почти на целый год обрести своё новое место работы. Небольшое современное уютное кафе (на 30 – 35 мест), со скромным дизайном, без всяких излишеств, располагающее к приятному времяпровождению, вполне устраивало меня по всем параметрам: сносная кухня, неплохое оборудование, вполне приличная пропускная способность, близкое расположение от дома, плюс – симпатичная хозяйка заведения. Тут, следует остановиться и просветить читателя подробнее, дабы стало понятно, для чего, собственно, я затеял эту тему, под названием «Осетинские пироги».

Хозяйкой кафе оказалась очень милая и приветливая женщина, с тонкими и изящными чертами лица, осиной талией и грациозными манерами, столь свойственными восточным красавицам. С ресторанным бизнесом, ранее ей сталкиваться не приходилось, однако, судя по её внешнему спокойствию и хладнокровию, чувствовалось, что Зарина полна решимости доказать окружающим и прежде всего, самой себе, что она способна поставить это дело «на рельсы». Забегая несколько вперед, вынужден сообщить, что затея эта не достигнет желанной цели, в виду двух основных причин: первая из которых – мягко говоря – тяжелые условия, в которые государство поставила среднего предпринимателя, сознательно подталкивая, своими налогами, законами и кучей бюрократических препон к тому, чтобы последний вынужден был их всячески нарушать. И второе – Зарина, просто, оказалась порядочным человеком, что очень сложно сочетается сегодня с таким понятием, как «российский бизнес». Зато, она многому чему научилась за этот относительно короткий срок, а главное – поняла, кто из её ближайшего окружения действительно является настоящим другом, а кто, всего лишь из конъюктурных соображений стремился заручиться её поддержкой. Словом, она получила хороший урок Жизни,

который невозможно купить ни за какие деньги.

Взяв меня к себе на работу в качестве повара, она предоставила мне полную свободу действий. Как, в отношении составления меню, так и того, что касается ведения самого производства. Единственным её пожеланием было, обязательное присутствие в меню отдельных блюд итальянской кухни (всевозможные пасты) и, кроме того, в качестве главной «фишки», завлекающей посетителя, моя новая хозяйка желала бы видеть осетинские пироги. К которым – признаюсь честно – в самом начале своей деятельности, я отнёсся довольно прохладно, если не сказать – скептически: «Ба-а! Подумаешь – пироги… И что в них, такого, особенного?»

И, как в скором времени мне придётся убедиться, я буду абсолютно неправ!

Однако прежде чем приступить непосредственно к самим пирогам, я вынужден буду пригласить читателя, совершить небольшой исторический экскурс с тем, чтобы было понятно – какую огромную роль в жизни осетинского народа играют традиции, обычаи и фольклор. И какое значение в этом контексте придается осетинским пирогам.

Откуда взялись осетины

Кто не любит своего народа,
Тот не полюбит и чужого

Осетинская пословица

Осетины (собирательно «ирон адам», ир; др.– рус. «яси», ед. ч. «ясинъ», «яс») – народ иранского происхождения, живущий на Кавказе, потомки алан.

– А кто такие «Аланы»? – вновь спросит меня, возможно, удивлённый читатель.

Аланы (лат. «Alani», «Halani», от иран. «aryana» – «арийский», «благородный») – кочевые ираноязычные племена скифо-сарматского происхождения, в письменных источниках упоминаются с I века н. э. – времени их появления в Приазовье и Предкавказье.

Только не вздумайте спрашивать меня, «кто такие скифо-сарматы», поскольку, в этом случае, я отправлю вас к учебнику истории, а историю следует любить и изучать с детства. Во всяком случае, так меня учили родители.

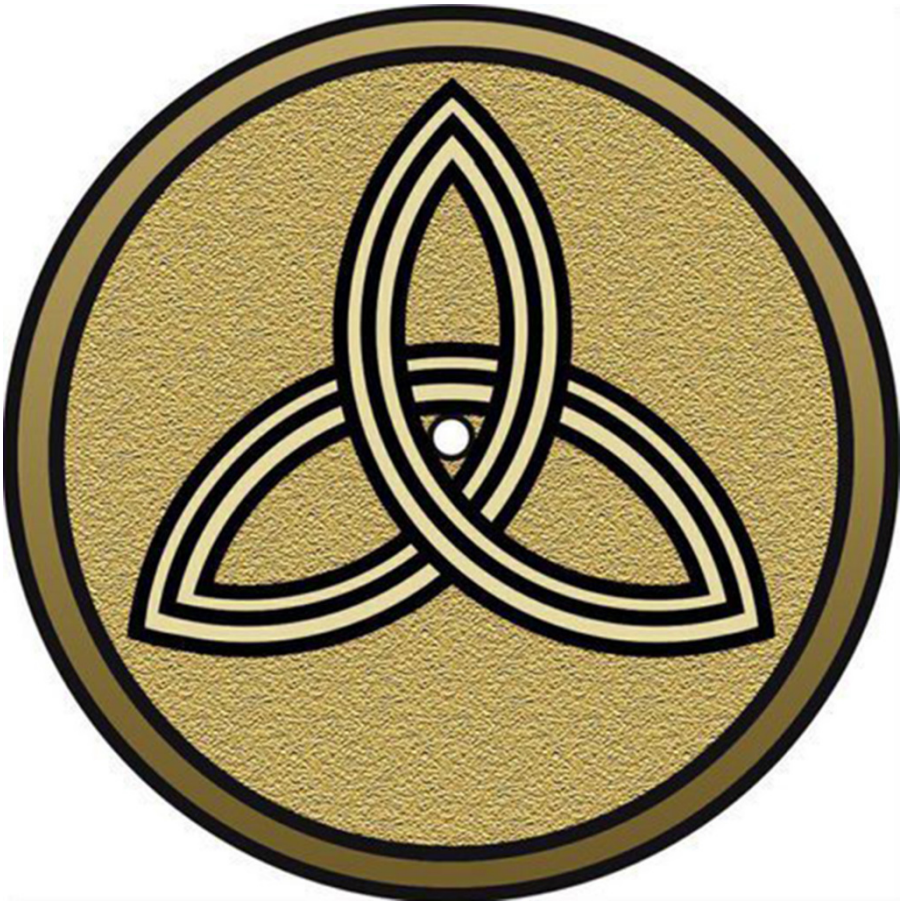
Согласно «Википедии», в русских летописях аланы назвались словом «ясы». В Никоновской летописи под 1029 годом сообщается о победном походе на ясов князя Ярослава.

В армянских летописях аланы называются словом «осы». В армянском средневековом географическом атласе Ашхарацуйц описываются несколько аланских племен, включая «народ аланов аш-дигор» и расположенные восточнее народа аш-дигор «аланы в стране Ардоз Кавказских гор». Считается, что первое племя – это предки осетинского субэтноса дигорцев, второе – иронцев.

В грузинских хрониках аланы всегда назывались «овсы» либо «оси» – так же, как и современные осетины.

Само название «осетины» пришло в русский язык из грузинского в XVII—XVIII веках, когда начались первые осетино-русские контакты. Это название происходит от грузинского «Овсети» – «земля овсов (аланов)» (Заимствовано из «Википедии»).

Верования



Символ осетинской религии. Фото из сайта http://viblovo52.ru/

Характерной особенностью Республики Северная Осетия – Алания является поликонфессиональность. В отличие от славянских народов, грузин и армян (христианство) – с одной стороны, и чеченцев, ингушей, азербайджанцев (ислам) – с другой, у осетин удивительным образом православие и магометанство мирно уживается с традиционным верованием, которое очень близко к язычеству. Внешне являясь приверженцем христианства или мусульманства, осетины ревностно чтут своих богов, духов и святых. В обширном пантеоне верховных существ, не последнюю роль играют святилища (дзуары – в осетинской мифологии и нартском эпосе собирательное название божеств,

духов, аналог христианского ангела-хранителя), во множестве раскинутые по всей территории Республики.

Тем не менее, ещё с древних пор осетинцы знали название Христа (Чырысти), Богоматери (Мады Майрам), Св. Георгий (Уастырджи), Св. Илья (Уацилла) и прочих святых небожителей. Необходимо, однако, отметить, что христианство коснулось их самым поверхностным образом, не внутренней стороной, а лишь внешней обрядовостью. Наряду с почитаниями Христа, крещением, соблюдением православных постов и пр., осетин, тем не менее, предан своим традиционным верованиям, совершает кувды святилищам (дзуарам), приносит в жертву домашний скот. Почти то же самое можно сказать и про мусульманство. Соблюдая посты (уразу) во время рамазана, почитая Пророка и пятницу, подавляющее число приверженцев религии Мухаммеда в Осетии трудно рассматривать как строгих последователей ислама.

Вот, что мне удалось выведать на просторах всемирной паутины относительно символа осетинской традиционной религии (сайт). iratta.com

«Символ осетинской традиционной религии, Уацдина отражает фундаментальные идеи религиозного мировосприятия осетин. Как известно, осетинское мироздание состоит из трех уровней – небесной сферы святых земного мира, людей и подземного царства мертвых. На символе эти уровни изображены полукружьями, расположенными в соответствующей иерархии: мир небожителей соединен с миром людей, а мир людей – с царством мертвых. Очевидно, что таким образом символ отражает то же содержание, которое закреплено и за священными тремя пирогами в обряде молитвословия. При этом уровни религиозной спирали выстроены не только в нисходящем порядке. Нижний уровень связан в обратном ходе спирали и с небесной сферой (посредством Барастыра).

В центре символа, на пересечении уровней мироздания расположен светлый круг, который символизирует место пребывания Абсолюта. Такое представление Бога отражает его глобальный и универсальный статус, его самодостаточность, самосущность, его власть над всеми уровнями мира, его участие в бытии каждого элемента Вселенной, каждого существа»

Традиции

Если, как справедливо принято полагать, обряды, обычаи, традиции, народный фольклор, всё это можно назвать, своего рода, золотым фондом, и общим духовным достоянием любого этноса, то для осетина этот фонд не просто «золотой», а поистине бриллиантовый! В этом мне пришлось убедиться, что называется, воочию, бок о бок проработав и пообщавшись немало с представителями этого народа. Причём, более всего меня поразило то, что особое усердие и искренний интерес к данной теме проявляется именно среди молодёжи, которая стремится познать свои корни.

Вообще, как я успел обратить внимание, практически все осетины привержены старому патриархальному укладу жизни, а потому, в известной степени смогли сохранить свои язык, культуру, религию, традиции. Формат данного жанра не позволяет мне пускаться в эсхатологический экскурс, ибо, одно только перечисление богов, духов и пр. может занять не одну страницу. Однако, отметить основное и наиболее примечательное, нам, всё-же, не помешает. Как было уже отмечено чуть выше, одними из главных почитаемых святых являются Св. Георгий (Уастырджи), Св. Илья (Уацилла), которым посвящаются различные поклонения и слагаются в их честь песни и гимны.

Наряду с традиционными обрядами и обычаями, огромное значение уделяется духовно-нравственному воспитанию молодого поколения, что, казалось бы, в эпоху глобального смешения культур, тотального раскрепощения и модных веяний – дело достаточно непростое. Но факт остается фактом. Оставаясь внешне вполне современными симпатичными ребятами и девчонками, молодые осетины ревностно относятся к своей культуре, в особенности – к этнографической составляющей и фольклору.

О степени воспитанности человека в осетинском обществе следует судить прежде всего по его отношению к старшим и умению вести себя в обществе. Благородный и воспитанный осетин обязан относится с пиитетом и глубоким уважением к старшим. При старших, младшему нельзя сидеть, при разговоре не положено перебивать старшего и вообще, следует вести себя сдержанно и корректно. Ну и, конечно-же, не последнюю роль играют такие качества, как скромность и стыдливость. Последние качества, в основном, касаются слабого пола. Излишне говорить о том, что в присутствии старших и женщин нельзя

сквернословить. Правда, если строго следовать традиции, то женщины сидят за отдельным столом (сейчас, этого правила придерживаются не все.)

Постыдным считается прийти на пир или торжество без приглашения. Врожденная тактичность хозяев не позволит, естественно, сделать замечание гостю, однако, в глазах окружающих этот человек будет явно осужден. За столом, принято соблюдать субординацию: воспитанный молодой человек ни за что не сядет «выше» старшего. Кстати, о застольном этикете. Вернее, об иерархии в момент посадки: каждый садится там, где ему положено по рангу. Во всяком случае, это очень непростая наука, постичь которую до конца мне так и не удалось. Но дело тут даже не во мне. Сами осетины шутят по этому поводу, припоминая известную поговорку: «Пока осетины рассаживались за столом, мельница намолола целый мешок зерна» («Цалынмае ираеттае фынджы уаелхъус бадтысты, уаедмае куырой голладжы дзаг рыссыдта»). Это говорит о том, что народ не лишен чувства юмора и в определенных случаях умеет посмеяться над собой. Из чего можно с уверенностью заключить, что это очень мудрая нация.

В отношении еды также существуют известные ограничения. Так, скажем, постыдным является есть много. Про обжорство и вовсе можно не говорить. И вообще, на этот счёт, у осетин есть много пословиц и поговорок. Вот только самые распространённые: «Да губуни фадбал мацо» («Не следуй за своим желудком»); «Хунди фаццо афсастай, да хадзарма ба арцо астонгай» (На званый обед явись сытым, а домой возвращайся голодным)

Человеку, не знакомому с осетинским застольным этикетом, наличие многих неписанных правил и ограничений, может показаться странным и даже излишним. Но для осетина – это является нормой, поскольку, это часть его воспитания, культуры, жизни.

Во время традиционного застолья, первым делом на стол ставится соль. Если забивается животное (баран, корова или бык), то на самом почетном месте (напротив старшего) ставится блюдо с отваренным мясом – целиком, с торчащими рёбрами – а также, на отдельном блюде, тщательно вычищенные и отваренные баранья голова и шея («сэр эмэ бэрзэй»). Кроме того, на столе обязательно должны присутствовать пироги и осетинское пиво. Осетинское пиво довольно своеобразное на вкус и очень тёмное на цвет. По легенде, пиво изобрела Шатана, главная героиня нартовского эпоса. Помимо пива, на осетинском столе могут присутствовать хмельной ронг, арака, брага, квас. Тем не менее,

у осетин не принято напиваться до «поросячего визга», поскольку, пьянство – это такой позор, хуже которого нет ничего на свете.

Хозяевами дома заранее выбирается «хистар» (не обязательно из числа убеленных сединами старцев), который и будет до конца вечера исполнять роль главного распорядителя и тамады. При выборе такого кандидата, немаловажное значение придается его умению совладать с большим количеством спиртного, а такое – согласитесь – не каждому джигиту по плечу.

В первую очередь, произносится тост-молитва. Как правило, роль старших достается трём почтенным и уважаемым в данной среде людям. Первым встаёт тот, что посередине. Для вознесения первой молитвы Богу и освящения трех ритуальных пирогов, ему обычно наливают осетинское пиво. В левой – он держит плечевую часть забитого животного («базыг»). Вслед за ним, как по команде, встают все. У второго из старших, в правой руке бокал, а в левой – три ребра. И – наконец – у третьего, также, бокал и в другой руке – шампур с шашлыком.

«Старший» громко и четко произносит молитву. Каждая строчка молитвы, сопровождается общим дружным возгласом: «Амен Хуыцау!» – что следует рассматривать, как своеобразную поддержку, а также – как, хвалу Всевышнему. Затем, после молитвы, кто-либо из числа молодых людей обязан символически откусить от края верхнего пирога и взять из рук старшего чашу с пивом и базыг. Следом, встаёт второй старший и тоже произносит молитву, которая также сопровождается дружными возгласами. После чего, бокал и три ребра также передаются кому-нибудь из молодых. То же самое, повторяется, когда настаёт очередь третьего старшего.

Молодые люди коротко благодарят и пригубляют пиво. После этого, бокалы вновь наполняются и передаются снова в руки старших. А «базыг» имеет обыкновение ходить по кругу среди молодых, пока его кто-то из крепких парней не разломает (без использования посторонних предметов!). В этом случае, «герою» наливается дополнительная чарка и старшие произносят в его честь здравницу, восхваляя его силу и мужество.

Осетины – очень гордая и свободолюбивая нация. Понятие «честь» для них не пустой звук. Оскорбленный осетин обязан не на словах, а на деле отстоять свою честь. А посему, словами не принято раскидываться как попало, а уж если сказал чего лишнего, то умей держать за это ответ.

Оставаясь хранительницей очага и пользуясь известным уважением, женщине, тем не менее, не пристало встревать в мужской разговор. Впрочем, существует несколько красивых обычаев, когда вмешательство женщины не только уместно,

но и спасает положение. Например, древняя традиция – немедленно прекращать поединок, если женщина бросает свой платок между дерущимися

В традиционной семье, мужчина, как правило, не вмешивается в «чисто женские дела»: то есть, он считает выше своего достоинства готовить пищу, мыть полы, стирать, сюсюкаться с детьми. Можно, конечно, по-разному смотреть на это, но, как говорится, «из песни слов не выкинешь» – что есть, то есть. Более того, как мне рассказал один из пожилых людей, на эту тему существует довольно распространенный рассказ, раскрывающий отношение мужчины к понятию «аегъдау» (кодекс чести). Молодой человек, разговаривая со старшим, неожиданно обратил внимание на то, что его несмышлённое чадо вот-вот скатится в обрыв. Не прерывая разговора, молодой мужчина незаметно наступил на подол детской рубашонки и продолжал так стоять, пока не дослушал до конца. То есть, не смог перешагнуть через «аегъдау», чтобы унизиться и взять ребенка на руки при старшем.

Словом, мужчина в осетинской семье является главным добытчиком, в то время, как внутри дома и на кухне главным командиром является жена. Ну, а поскольку, мы снова вернулись к кухне, то и продолжим с вами речь об осетинских пирогах.

Что значат пироги для осетина

Иные люди свой быламык
считают вкуснее чужого дзыкка

Осетинская пословица

Художественное панно. Фото автора

Вы, вероятно, обратили внимание на эмблему на более ранней странице – символ традиционной осетинской религии? Не правда ли, очень напоминает своими очертаниями традиционный осетинский пирог? А пироги, в жизни осетинского народа, и в самом деле, играют очень важную роль. Это примерно то же самое, как зеленый чай на Востоке, который принято предлагать в первую очередь гостю, переступившему порог любого дома и без которого не мыслим ни один дастархан. Или –

если продолжить ассоциативный ряд – это как, сыр для швейцарца, сельдь для норвежца, тюльпан для голландца, шнапс для немца, водка для… Ну, пожалуй, не будем продолжать..

На протяжении многих веков, традиционный стол осетина украшали пироги. Без преувеличения можно сказать, что осетинские пироги – это своего рода визитная карточка этой гостеприимной Республики. Будь моя воля, я бы не раздумывая поместил бы их на гербе Осетии, ведь, практически ни одно мероприятие не обходятся без этих божественных пирогов. Тут, правда, существуют свои особые тонкости и нюансы. Так, традиционно принято подавать на стол три пирога, символизирующих собою, как бы, три основные стихии – небо, воду и землю. Впрочем, на просторах интернета, мне удалось выяснить, что на сей счёт у каждого имеется своё мнение: так, одни называют «заxx», что значит Земля, «хур» – Солнце и «хуыцау», что означает по-осетински Бог, другие – подразумевают «вертикаль» – надземный мир, землю и подземный тар-тар», третьи – ещё как-то иначе. Однако, полагаю, что общий смысл понятен. На поминках же, ограничиваются лишь двумя пирогами. Во время больших торжеств и праздников раскладывают несколько тарелок по три пирога на каждой (во дни траура – по два). Перед тем, как произнести первую молитву, пироги положено несколько раздвинуть с тем, чтобы было видно, что их – три. На поминках, соответственно – два. Обязательным блюдом осетинского стола также является отварная говядина. Причем, варится она целым куском. Рубится из позвоночной части говядины, с торчащими из неё тремя (на траурных мероприятиях – двумя) рёбрами.

Однако, вернёмся к нашим пирогам. Чаще всего, как правило, форма пирогов круглая (примерно 35 см в диаметре), хотя, во время культовых обрядов могут встречаться и треугольной формы. Если приглашенных много, то на каждые 5 – 6 человек, предполагается одно блюдо с тремя пирогами.

Старшим из присутствующих произносится молитва во славу Всевышнего и всех святых, после чего пироги считаются освящёнными («Арта Кардзыны барсткуывд уат!»). И только теперь можно приступать к трапезе: до произнесения молитвы никто не имеет права что-либо отведать или испить.

Каждая хозяйка печёт на свой лад, следя за тем, чтобы пироги вышли не только красивыми и вкусными, но и – что существенно важно – тонкими. Толстые пироги свидетельствуют лишь о неопытности хозяйки. Нет, вас никто не станет критиковать (упаси Боже!) – у осетин в достаточной мере развито чувство деликатности – однако, «галочку» себе на заметку не применут

поставить.

Кроме того, необходимо отметить про начинку, которая в осетинском пироге чувствуется сразу, как только вы решитесь его попробовать. Когда я впервые увидел – сколько начинки в пирог кладёт моя хозяйка, меня чуть не хватил «кондратий»: привыкший к базарным пирожкам «с мясом», в которых в лучшем случае отыщешь разве что лук, я не поверил своим глазам, обратив внимание на то, что в осетинских пирогах начинки кладётся ничуть не меньше, чем самого теста! Моя слабая попытка – сделать замечание и попытаться внушить, что и «половины» начинки было бы вполне достаточно – вызвала у Зарины искреннее недоумение, из чего я заключил, что с подобным бизнесом, мы долго не протянем. Хотя, откровенно говоря, с другой стороны, был рад отметить про себя, что традиции и репутация для моей директрисы важнее и выше любой прибыли.

Вот почему, осетинские пироги обладают удивительным свойством – ими невозможно пресытиться и они никогда не приедаются, потому что очень нежные, сочные и вкусные. Особенно, когда они только-только выходят из печи и обильно смазываются топлёным маслом. И первое правило осетинских пирогов – есть их исключительно горячими. Хотя, по-правде говоря, в холодном виде, огромной разницы я не уловил.

«Чем же они так примечательны?» – гадал я по поводу этого невероятного феномена, глядя на их относительную несложность приготовления. И вскоре понял: секрет их кроется не только в начинке (что, конечно же, само по себе, требует отдельной главы), но и, прежде всего, в самом тесте. А для того, чтобы выяснить, что же из себя представляет это тесто, я приглашаю читателя ознакомиться со следующей главой.

Тесто

Если человек захочет –
и на голой вершине цветы зацветут

Осетинская пословица

Нежное воздушное тесто на осетинские пироги. Фото автора

Как уже было мною отмечено выше, выпечка пирогов – прерогатива исключительно женщин. Дотрагиваться своей сильной мужественной рукой до теста – нет ничего более унизительного для настоящего осетина. Ну, а мне можно: я не осетин. Поэтому, процесс унижения сопровождался не только мурлыканьем, мяуканьем, а можно даже сказать, с невероятным наслаждением и характерным причмокиванием, граничащим на грани мазохизма. Ну, люблю я тесто! Тем более, что оно совсем не похоже по своей консистенции на обыкновенное дрожжевое. Скорее, более напоминает собой опару. Во всяком случае, ни с чем подобном ранее мне сталкиваться не приходилось.

Во избежание излишних споров и недоразумений, сразу же, вынужден предупредить, что единого классического варианта теста не существует: каждая хозяйка замешивает свой вариант

теста. Тот самый, что из поколение в поколение передаётся через бабушек и прабабушек своим дочерям и внучкам. Это вполне понятно и объяснимо: семейные рецепты, как и традиции чтутся свято. Впрочем, если верить некоторым историкам и краеведам, то в старину обходились без дрожжей. Более того, излазив интернетовское пространство, я с удовлетворением обнаружил массу самых противоречивых рецептов относительно того, как правильно замесить тесто. И это дало мне повод, пойти «своим путём».

Главное, что я чётко для себя усвоил, это консистенция теста: оно должно быть достаточно жидким и в то же самое время – лёгким и воздушным. Словом, таким, каким мне и представляется грациозная кавказская красавица. А потому полагаю, что меня не зарэжут, если я предложу вашему вниманию свой рецепт, который в конечном счёте, совсем мало отличается от всего остального, что описывают многочисленные хозяйки. Тем более, что не скрою: мною движет одно-единственное желание – всячески пропагандировать и распространить на всю территорию Российской Федерации такой прекрасный феномен, как осетинские пироги. Итак, какие ингредиенты и в каком количестве нам понадобятся для приготовления трёх пирогов?

Мука в/с – 800 г
Яйцо – 1 шт
Масло сливочное – 150 г
Сметана – 250 г
Вода – 250 мл
Растительное масло – 50 мл
Дрожжи – 20 г
Сахар-песок – 1 ч. л.

Как видите, ничего необычного, на первый взгляд, нет. И, тем не менее, определённый навык и сноровка в этом деле необходимы. Особенно, когда мы приступим непосредственно к этапу, связанному с формированием отдельных заготовок и последующей закладкой начинки в будущие пироги. Но до этого пока ещё далеко, а потому, начнём с привычного.

Прежде всего, необходимо смешать в чашке дрожжи с сахаром, разбавить их теплой (30 С) водой (100 мл) и поставить в относительно теплое место. Пока дрожжи потихоньку себе поднимаются, образуя на поверхности чашки своеобразную пену, следует растопить сливочное масло и влить его во вместительный (3 – 4 л) пластмассовый или эмалированный тазик. Вбить следом одно яйцо (лучше – желток), хорошенько размешать содержимое

и всыпать просеянную муку.

В отдельной глубокой миске смешать 20%-ную сметану с теплой водой (можно просто, налить в пустой пакетик из под сметаны воду, прополоскать и опорожнить содержимое). Затем, аккуратно влить дрожжи на муку, слегка перемешать их с ней (желательно, чтобы дрожжи на первых порах не смешивались с находившимся на дне сливочным маслом). После чего, можно осторожно влить содержимое миски (сметану и воду), одновременно интенсивно замешивая тесто. Тесто должно оставаться достаточно жидким и это нормально. В конце замеса (примерно, через минуту), вливаем растительное масло, не останавливая процесса замешивания. Постепенно, можно заметить, как тесто начинает отставать от рук, а также от стенок тазика, становясь податливым и эластичным.

Теперь, остается накрыть тазик с тестом куском клеенки или пищевого полиэтилена (только, не совсем плотно!) и отставить куда-нибудь в относительно теплое место. Остается лишь подождать, когда тесто подойдёт и увеличится в массе более чем в два раза. Как правило, по времени, это займёт около часа. Не последнюю роль в этом деле играет качество самих дрожжей.

Если тесто уже подошло, а к выпеканию пирогов вы не готовы (рано, гости не скоро появятся и т. д), то просто, обомните хорошенько тесто и, накрыв, поставьте его в холодильник – оно спокойно может там находиться в течение 3 – 4 часов и более. Однако, лучше же, естественно, выпекать пироги сразу, как только тесто готово. Но, прежде, мы обязаны поговорить немного о начинке, почти обязательным ингредиентом которого является осетинский сыр. Об этом – следующая глава.

Сыр всему голова!

Еда любит меру
(Осетинская пословица)

Сыр на завтрак. Фото автора

Наконец, мы подошли к самому главному – к сыру.

Разъяснять – что значит для народов, населяющих Кавказ, сыр, полагаю, нет особой необходимости. Могу только сказать, что этот молочный продукт настолько тесно переплетается с жизнью осетин, что его невозможно отделить, как, скажем, слово «мама» от «родного дитяти».

В этом отношении, я исхожу из собственных наблюдений.

Каждое утро, едва моя нога переступала порог нашего заведения, рабочий день начинался с традиционного завтрака, на котором обязательно присутствовал сыр. Причем, не обязательно осетинский. Хотя, предпочтение отдаётся – понятное дело – последнему.

Что же касается осетинского сыра, то вот что мне удалось разузнать из «Википедии»:

> «Осетинский сыр (осет. цыхт/цихт) – национальное блюдо осетинской кухни. Готовится из овечьего, козьего

или цельного коровьего молока. В свежее тёплое молоко в эмалированном ведре или глубокой кастрюле добавляется сыворотка (сылы, сулу по-осетински), настоянная на источнике ферментов – кусочках очищенного и просоленного коровьего желудка (сычуге). Молоко перемешивается и оставляется в тёплом месте на 40—60 мин, при этом контролируется процесс сворачивания молока для предотвращения передержки. Свернувшееся молоко перемешивают, а затем отжимают от сыворотки и укладывают в форму. У предков осетин, аланов, сыр в условиях горного хозяйствования являлся одним из главных продуктов питания. Сыр имел характерный вкус и мог долго храниться.»

Сыры «Сулугуни» и «Адыгейский». Фото автора

«Ну, и где же взять мне такой сыр?» – возможно, спросит меня обыкновенная российская хозяйка. Не стоит особо переживать по этому поводу, поскольку, из любого положения выход всегда можно найти. В нашем случае, вместо осетинского сыра (в виду его отсутствия), вполне можно обойтись «Адыгейским», смешанным с «Сулугуни». Поверьте, это не слишком заметно отразится на качестве готовых пирогов.

«Сулугуни» происходит из осетинского языка (дигорский

диалект): «сулу» (сыворотка) и «гун» (сделанный из), то есть «сделанный из сыворотки» (В. И. Абаев. Историко-этимологический словарь осетинского языка. Том III. С.197.).

Что из себя представляют «Адыгейский» сыр и «Сулугуни», знают многие: практически в любом супермаркете (да и в обычных магазинах) их совершенно несложно приобрести. Однако, на всякий случай, размещаю фото.

В нашем случае, понадобятся: грамм 250 «Адыгейского» и с полкило сыра «Сулугуни», которые необходимо будет натереть на тёрке или пропустить через специальную «мясорубку», предназначенную для сыра. Причём, «Адыгейский» сыр следует натереть на крупной тёрке, а «Сулугуни» – исключительно на мелкой. После чего, оба сорта сыра перемешать, положить в соответствующую емкость и отложить в холодильник.

Начинки

Вбитое в голову знание – не мудрость

Осетинская пословица

Обжаренный лук для начинки пирогов. Фото автора

Спешу обрадовать российских хозяюшек: приготовление начинки для осетинских пирогов, совсем не хлопотное и – даже в чём-то – весьма интересное занятие. Надо только привыкнуть к необычным (на первый взгляд) ингредиентам, а дальше… Дальше – уверен в этом на все сто – ваша собственная интуиция и воспаленная фантазия сподвигнет на невероятные эксперименты и опыты. Однако, прежде, необходимо усвоить базовые вещи. К коим, в первую очередь, конечно-же, относятся: сыр (в нашем случае, адыгейский + сулугуни), жареный лук, отварной картофель, мясо (можно, свиную шею), стручки жгучего перца, чеснок, тыква, перья зеленого лука, шпинат, свекольная ботва, молоко, сливки и масло сливочное.

Не пугайтесь: я привёл всего лишь перечень тех продуктов, которые необходимы для приготовления традиционных

осетинских пирогов, с различными начинками. Естественно, можно ограничиться одним или двумя ингредиентами. Но, поскольку, мы решили отдать себя во всласть осетинской кулинарии, то прежде всего, нам следует хорошенько уяснить для себя – как приготавливается «классическая» начинка. И начнём мы с обыкновенного репчатого лука.

Что? Вы не любите лук? Успокойтесь: я вам совершенно ответственно заявляю – вы полюбите лук! Тем более, что на «выходе», вы его практически не ощутите, так как он нежно растворяется в своих «собратьях»-ингредиентах. Это тем более удивительно, что лука идёт немало. Но вся хитрость заключается в том, что жарить его следует в огромном количестве растительного масла. Обычная пассировка тут не «катит». Повторяю, весь «фокус» – именно – в большом количестве масла: нашинкованный лук просто, утопает в «море» масла, обжариваясь на среднем огне, до полного томления. Причём, отработанное масло также, является идеальной добавкой к различным начинкам, поскольку, оно подслащивается обжаренным луком и приобретает неповторимый вкус и аромат.

Итак, нам следует твёрдо запомнить, что обжаренный репчатый лук является одним из главных базовых элементов многих начинок, а потому, предлагаю его наготовить впрок. Для этого берется большая глубокая сковорода (можно, латку или казан), наливается примерно с литр рафинированного подсолнечного масла, нагревается, и уже затем туда забрасывается с килограмм тонко нашинкованного (можно, полукольцами) репчатого лука. Всё это дело, периодически следует помешивать деревянной лопаточкой или обыкновенной столовой ложкой, вплоть до того времени, как лучок покроется красивым нежным колером и совсем увянет. Думаю, что по времени это займёт не более 10 – 15 минут. Никаких специ и соли! По окончанию обжарки, можно просто, сдвинуть сковороду в сторону и дать возможность остыть содержимому. Готовый лук перекладывается в удобную ёмкость или контейнер, причём, не процеживается, а обязательно с приличным количеством того масла, в котором он обжаривался. Это также важно! В результате, масла в сковороде остается немного. Его также (как я уже говорил выше) необходимо перелить в соответствующую тару и накрыть крышкой: в дальнейшем оно нам ещё понадобится.

Следующим немаловажным базовым элементом служит смесь, состоящая из мелко порубленных: жгучего перца «чили», сырого репчатого лука и чеснока. Как вы уже, вероятно, догадались, эта «ядерная» смесь также является непременной

добавкой в отдельные виды начинок, обладая удивительным свойством – доставать аж до ж… живота. В общем, вам по пояс будет… Как правило, её добавляют в основном в мясную начинку. Хотя, не только…

Сотворить сию «бомбу» не составляет большого труда. Для этого, необходимо приобрести с десяток стручков жгучего перца (неважно, красного или зеленого), хорошую крупную головку свежего чеснока и пару небольших головок лука. Лук и чеснок очистить, а у перца достаточно отрезать плодоножку. После чего, всё ингредиенты очень тонко порубить (желательно, от руки!) и соединить их вместе. Остаётся, всего лишь, немного посолить, поперчить (черным молотым перцем), перемешать, уложить в контейнер соответствующих размеров, плотно закрыть крышкой и поставить на время в холодильник.

Кроме выше перечисленных добавок, рекомендуется всегда иметь под рукой пакетик молока и 22%-ные сливки: время от времени, нам обязательно понадобятся и эти продукты.

Ну, а о самих основных начинках, уместнее распространяться, когда мы приступим к конкретному рецепту, что, собственно, я и предлагаю сделать, приглашая вас к самому распространённому рецепту, который называется «Уалибах».

Уалибах (пирог с сыром)

В терпении скрыто золото

Осетинская пословица

«Уалибах» – осетинский пирог с сыром. Фото автора

Наконец, когда у нас всё практически готово, мы можем смело приступать к приготовлению традиционного осетинского пирога. Предлагаю перепроверить, то есть, мысленно пробежаться по «базовым» вещам. Итак:

а) Тесто подошло;
б) Сыры натёрты;
в) Молоко и сливки – рядом;
в) Духовка в положении «максимум»;
г) Сковородки… О!

Тут необходимо немного остановиться. Дело в том, что при написании своих работ, я всегда стремился строго руководствоваться одним немаловажным – на мой взгляд – соображением, а именно: максимально упростить и облегчить

условия российской хозяйке с тем, чтобы, не прибегая к специальному оборудованию, она имела возможность приготовить то или иное оригинальное блюдо в домашних условиях. Одновременно, пытаясь сохранить, при этом, «классический» внешний вид и качество готового изделия. Понятное дело, что в этом случае, приходится довольствоваться тем, что находится буквально под рукой. А под рукой у настоящей хозяйки, как известно, всегда находится сковорода: универсальное средство, позволяющее и обед наладить, и … огреть по башке задержавшегося допоздна мужа, ну и … мало ли для чего. Так вот, в нашем случае, также, обычная сковорода возьмёт на себя роль универсальной посудины, в которой мы с вами будем выпекать пироги. Причём, желательно иметь их несколько штук и различного диаметра. В идеале, подойдёт та, что имеет диаметр не менее 35 сантиметров. Сковорода не обязательно должна быть чугунной: вполне сгодится и с примесью сплавов, но она обязательно должна быть достаточно тяжелой и внушающей уважение (шоб, ка-ак врезал, при случае… и – мало не показалось.)

Помимо обычной сковороды, следует также приобрести так называемую лёгкую сковороду с гофрированными бортами. Вообще-то (если быть до конца честным), можно обойтись и без гофрированной, что я и собираюсь доказать на практике, выделив для этого дела пару часов. Диаметр моей сковороды оказался не более 25 сантиметров. Думаю, ничего страшного не произойдёт, если мои пироги, в конечном счёте, окажутся (в окружности) на 10 см меньше, предусмотренной «классикой». Главное – чтобы они получились такими же мягкими, нежными и тонкими, как у моей хозяйки.

Для этих целей, я тоже подготовил заранее все необходимые продукты, и сейчас вместе с вами принимаюсь за дело, засучив повыше рукава. Для начала, достаём натёртый сыр. Как уже упоминалось мною в предыдущей главе, «Адыгейский» сыр должен быть пропущен сквозь крупную терку, а «Сулугуни» – через мелкую. Тесто и начинка должны быть в равных пропорциях. В моём случае (исходя из диаметра сковороды), на 200 г теста, я беру 200 г сыра. К сыру подливаю чуть-чуть молока (не более 30 г), немного соли и тщательно вымешиваю массу руками до получения однородной массы. Отставив начинку в сторону, включаем на полную мощность духовой шкаф, после чего, переходим к тесту.

Для того, чтобы жидкое тесто не прилипало к рукам, последние необходимо промочить под струёй тепленькой водички, уверенным движением зачерпнуть (на глаз)

необходимое количество теста и скинуть на заранее подпыленный мукой стол. Тазик с основным тестом накрываем пленкой и возвращаемся к нашей заготовке. Её следует немного присыпать сверху мукой и слегка примять, превратив в своеобразную толстенькую лепешку. Повторяю, в моём случае, диаметр составляет 15 см, а толщина – чуть более одного сантиметра.

Затем, осторожно укладываем на центр круга подготовленную начинку (небольшой горкой) таким образом, чтобы от края «лепешки» оставались свободными. Теперь, нам остаётся только подобрать края теста кверху (словно оборкой) и соединить их в центре. Подсыпать вновь немножечко муки и аккуратно начать придавливать полуфабрикат, осторожно расплющивая с помощью ладоней, от центра к краям. Делать это следует очень нежно, следя за тем, чтобы (не дай Бог!) начинка не вылезла наружу. Можно перевернуть полуфабрикат на другую сторону и вновь продолжить этот процесс. По времени это займёт меньше минуты.

После чего, необходимо уверенным движением подцепить снизу «лепешку» и перенести её на заранее прогретую сковороду, уложить её там, продолжая аккуратно расплющивать (от центра к краям). Когда диаметр полуфабриката сравняется с диаметром сковороды, указательным пальцем делаете в центре пирога небольшую дырочку, обнажая начинку и – наконец – отправляете сковороду в разогретую до 240 С духовку, ставя её вначале на самый низ. Это необходимо для того, чтобы прихватился низ и образовалась корочка.

Тем временем, можете приступать к приготовлению следующей заготовки. Пока вы вновь возитесь с очередной порцией теста, начинкой и прочее, как раз пройдёт 8 – 10 минут. Уложив следующую «лепешку» на вторую сковороду, заглядываете в духовку. Переносите нижнюю сковороду на самый верх, а на освободившееся место запихиваете очередную заготовку. Ещё через 10 минут, проверяете вновь. Если пирог слегка покрылся румяным колером, то сковороду можно вынимать.

В заключение, остаётся только обильно смазать пирог растопленным сливочным маслом и осторожно скинуть со сковороды на противень или разделочную доску для того, чтобы дать возможность, немного остыть. Готовый пирог, как правило, режут на 6 или 8 частей (как пиццу). Можно специальным «колёсиком», а можно и без выпендрёжа – обычным острым ножом.

Кабушкаджын (пирог с капустой)

Пустая ложка губы царапает.

Осетинская пословица

Капуста с луком на «Кабушкаджын». Фото автора

Сразу же, вынужден оговориться: я прекрасно осведомлён ещё со школьной скамьи, что «ЖИ – ШИ» пишутся с «и». И – тем не менее – сознательно решил прописать названия пирогов так, как они воспринимаются на слух.

Как честный человек, вынужден признаться: поскольку, ранее мне никогда не приходилось готовить осетинские пироги в домашних условиях, то волнуюсь я не меньше вас. А потому, по ходу буду давать себе оценки и сопровождать объективными комментариями.

Так вот, с «Уалибахом» у меня произошёл маленький прокол: вместо положенных 200 г теста, я зачерпнул его на четверть больше, а потому, на выходе получил несколько толстоватый пирог. Поставив себе заслуженную «тройку», я только с облегчением подумал: «Хорошо, что Зарина не видит этого – на месте бы кинжалом проткнула.»

Однако, ничего не поделаешь: буду вместе с вами учиться и исправлять. Поэтому, с учётом вышесказанного, к следующему пирогу я постараюсь подойти более ответственно. Учтите, толщина готового осетинского пирога, в идеале, не должна превышать 13 – 15 миллиметров. Толстые пироги также вкусны, но менее эстетичны, как не соответствующие классическим стандартам.

Итак, приступаем к выпечке следующего пирога, с очень милым названием «Кабушкаджын», что почти созвучно русскому слову «капуста». Поскольку, с тестом у нас никаких проблем нет (ведь, мы заранее замесили его впрок), то перейдём сразу к начинке.

Вообще, следует заблаговременно приготовить начинки: в этом случае, вы сэкономите гораздо больше времени. Капусту следует тонко нашинковать (можно в нескольких местах порубить поперёк) и обжарить в небольшом количестве масла на среднем огне (в течение 15 минут). Дать возможность остыть начинке. После чего, отложить для наших целей 150 г в отдельную миску, добавить грамм 30 обжаренного лука, столько же сыра, совсем чуточку соли, черного молотого перца и всё это тщательно вымесить. Всё – начинка у нас готова.

Дальнейший процесс нам ясен: всё происходит почти точь в точь как в предыдущем рецепте. То есть, смачиваем руки под краном, зачерпываем из тазика 200 г теста, приминаем в «лепешку», опускаем в центр начинку, собираем края теста к центру, защипляем, после чего, сплющиваем осторожно ладонями, переворачиваем, вновь приминаем. Затем, переносим аккуратно на разогретую сковороду, расправляем, делаем в середине отверстие для того, чтобы тесто не вздулось, и – запихиваем в духовой шкаф: вначале (на 10 минут) в самый низ, чтобы прихватился низ пирога, а затем – на самый верх (также, примерно на 10 – 12 минут).

Как видите, ничего необычного, вроде, нет. Существует несколько вариаций на тему капусты. Одни, к примеру, предпочитают тереть сырую капусту на крупной тёрке (вместо шинкования), другие – любят добавлять в начинку зелень, зеленый лук, крутые яйца и прочее, третьи предпочитают закладывать сырую начинку (то есть, без предварительного тушения). Понятное дело – тут, как говорится, хозяин – барин. Главное – чтобы на выходе пироги получились румяными, красивыми и тонкими. И не забудьте обязательно смазать обильно сверху сливочным маслом. Это также является обязательным условием осетинских пирогов.

Насджын (пирог с тыквой)

Мудрец сыт своей мудростью

Осетинская пословица

«Насджын» – осетинский пирог с тыквой. Фото автора

О! Наконец-то, мы подошли к пирогам с любимой начинкой!

Странно, но в детстве я, почему-то, не любил тыкву. Более того, я её избегал. Ну, что тут скажешь: глупый, наверное, был…

Полагаю, совершенно излишне распространяться о том, как полезна для нашего организма тыква: это и так очевидно. Осетинцы об этом знали не хуже нас с вами, что и доказывает следующий рецепт. Итак, приступим к начинке.

Помните старый еврейский анекдот: «…Ви, конечно-же, будете смеяться, но Сара тоже умерла.» Так вот, вы будете смеяться, но я, всё-же, вынужден описать процесс приготовления начинки из тыквы.

В нашем случае, для приготовления одного пирога, вполне достаточно отрезать кусочек в 200 грамм, очистить от семян, кожуры и потереть на терке: половину на мелкой, а остаток – на крупной. Добавить 40 грамм обжаренного лука, немного соли,

совсем чуточку сахара и всё это перемешать. Вот, собственно, и вся начинка для «Насджына»!

Весь дальнейший процесс, происходит аналогично предыдущим рецептам, так что повторяться нет необходимости. Самое сложное, как вы уже, вероятно, догадались, в обращении с тестом. Оно очень нежное и «прилипчивое». Однако, после некоторой тренировки, его совсем несложно «приручить». Согласен: требуется определённый навык и сноровка, дабы тесто не разошлось и начинка не просочилась бы снаружи или с боков. Если в процессе приминания полуфабриката это у вас, всё же, произошло, не расстраивайтесь: постарайтесь залатать это место небольшим кусочком дополнительно теста и присыпать мукой. В противном случае, во время выпекания сквозь образовавшуюся трещину начинка станет (под воздействием высокой температуры) вытекать и, соответственно, гореть и дымиться, что отрицательно скажется на конечном результате.

Напоследок напомню, что вначале, сковороду с пирогом следует ставить на самый низ, и только по истечении некоторого времени – на самый верх. Конкретное время выпечки – штука весьма относительная, поскольку, это зависит от многих факторов, как то: размеры пирогов, мощность конфорок, качество теста, состав сплава металлов, из которых изготовлена сама сковорода и многое другое. В этом отношении, самым верным и надёжным «инструментом», является только глаз. Ну, а когда, что называется, набьёте руку и глаз, то и надобность во мне само собой отпадёт.

Картофджын (пирог с картофелем)

На мед мухи даже из Багдада прилетят

Осетинская пословица

Приготовление осетинского пирога с картофелем. Фото автора

За тот относительно небольшой период времени, что мне довелось поработать в кафе, я успел обратить внимание на то, что осетины – очень дружный и сплоченный народ, в любое время готовые прийти друг другу на выручку. Особенно, если они вынуждены проживать за пределами родной Алании.

За всё время моей работы (а это – не менее восьми месяцев), я не припомню ни одного дня, чтобы к нам не захаживали друзья или знакомые Зарины. Из этого, однако, вовсе не следует делать вывод, что осетины общаются исключительно со своими земляками. Тем более, что география знакомств моей хозяйки достаточно обширна: русские, украинцы, татары, узбеки, таджики… Да взять, хотя бы, меня. В короткое время, я настолько сблизился со многими друзьями, что меня всякий раз чуть ли

не отрывали от кухни, приглашая за свой стол. И только путём неимоверных отговорок, а также благодаря своей хозяйке, уважающей трудовую дисциплину, я удерживался на своём рабочем месте.

Не секрет, что осетины очень гостеприимны. При этом, вовсе неприхотливы в еде, что находит своё отражение во многих пословицах и поговорках этого удивительного народа. К примеру, мне не раз приходилось быть свидетелем того, как самая обыкновенная жареная картошка становилась главным блюдом скромного осетинского стола. Казалось бы, что может быть прозаичнее этого немудрёного овоща. И, как ни странно, даже такое блюдо, выглядело вполне оригинально, когда к нему подавался соус цахтон, основу которого составляют листья острого перца. Особенно, когда он заправляется по всем правилам: с чесночком, зеленью, специями и большим количеством сметаны. Передать этот вкус невозможно, так как его можно понять только отведав.

Понятное дело, что практически ни один визит друзей не обходился без того, чтобы не отведать традиционных пирогов. И одним из распространенных, несомненно, являлся картофджын. Само название, полагаю, не требует перевода. Самое поразительное, что в начинку, наряду с картофелем, обязательно кладётся также и сыр, что делает вкус этого пирога неповторимым. Попробуйте, и – я уверен – не пожалеете.

Как гласит известная камбоджийская пословица, «Лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать». Вот почему, для пущей наглядности, я смонтировал небольшой видеоролик, демонстрирующий основные этапы приготовления осетинского пирога, который и представляю читателю, как вспомогательное наглядное пособие. Посмотрев на поистине золотые ручки моей хозяйки, вряд ли кто сумеет устоять от соблазна – самолично принять активное участие в этом восхитительном и завораживающем спектакле, под названием «Осетинские пироги». И попробуйте мне потом сказать «не получилось» – не поверю!

Фыджын (пирог с мясом)

Дешёвое мясо навара не даёт

Осетинская пословица

Пирог с мясом «Фыджын». Фото сайта http://bukharapiter.ru/

Как я и предполагал, настоящего мужчину (тем более – осетина), всякими травками, капустными листьями и прочей ботвой не проведёшь: его желудок устроен «железно» и мало чем отличается от прочих мужских желудков, а потому, как правило, требует мяса. В идеале – конечно – жирненького барашка.

Из моих наблюдений я вывел один интересный факт: если девушки вполне могли довольствоваться пирогами со шпинатом, тыковкой, свекольными листьями и картофельным пУрЭ, то представители сильного пола предпочитали исключительно фыджын, то есть, пирог с мясом. И это, в общем-то, понятно – мужчине без мяса никак нельзя: необходимо набраться сил, накачать бицепсов. А без белков и протеина тут никак. Ибо, какой же ты джигит, если не можешь защитить свою девушку?

А осетинские пироги с мясом, между прочим, заметно отличаются от прочих других пирогов тем, что обладают удивительным свойством, сохранять внутри сочную горячую начинку вместе с бульоном. Это просто поразительно: стОит едва

надкусить фыджын, как тебя обдаёт сумасшедшим ароматом, и уже в следующую секунду, ты тщетно пытаешься примирить между собой два чувства – понимание того, что следует подождать, пока немного остынет и – невозможность устоять перед обвалакивающими тебя со всех сторон обалденными запахами печёного теста, рассыпчатого фарша и дрязнящего бульона, который вот-вот вытечет сейчас из пирога, минуя твой рот. Скажу вам честно: известный «буриданов осёл» французского баснописца тут явно «отдыхает»… Здесь, вероятнее всего, уместней вспомнить нашего дедушку Крылова: «А Васька слушает, да ест».

Однако, пора перейти непосредственно к самому рецепту.

Поначалу, моё участие в пирогах ограничивалось обжаркой лука, тёркой сыра, чисткой острого перца и чеснока. В качестве мяса, моя хозяйка покупала готовый «домашний» фарш. Пока… Пока, однажды, не обратила внимание на то, как я мелко (от руки) режу мясо на «манты».

В ту же секунду, на Зарину снизошло озарение.

– А давайте-ка, в качестве эксперимента, попробуем порезать мясо на фыджын от руки? – тактично намекнула она.

Меня всегда подкупали вежливые и деликатные люди. Вы обратили внимание – Зарина не приказала, не заставила (хотя, имела полное право), а просто, предложила: «попробуем порезать». То есть, как бы, «сделаем вместе»… Ну, как тут можно устоять: тут любое сердце готово растопиться.

Когда, через пятнадцать минут из зала до меня донеслись восторженные крики и многочисленные слова благодарности очередных посетителей, я с грустью констатировал для себя, что «эксперимент» закончится очень не скоро…

Чаще всего, фыджын готовят на специальных сковородках с гофрированными бортами. Сначала раскатывается «основание» пирога (толщиной 1,5 – 2 мм), которое переносится на сковороду, накрывая собою не только дно, но и борта, и даже несколько свисая по краям. Затем укладывается начинка, после чего, всё это накрывается вторым (более тонко раскатанным) «блином». Края обрезаются «автоматически», стОит лишь положить сверху (на сковороду) длинную и ровную скалку, и прокатать её туда-обратно несколько раз. Лишнее отправляется в тазик с основным тестом, а склеенные края следует дополнительно (для надежности) прищипнуть руками, чтобы во время выпечки не вытек фарш с бульоном.

Начинка же, готовится следующим образом. От руки мелко рубится мясо (мы использовали свинину – шею), затем, добавляется «ядерная смесь», состоящая из перца-чили, чеснока

и мелко нарубленного лука, приправляется по вкусу специями, солью и обязательно следует налить в фарш немного бульона или просто, воды. Всё тщательно вымешивается и раскладывается на нижний слой теста.

Впрочем, если вы не хотите заморачиваться с гофрированными сковородками, можно вполне испечь и на обычной. То есть, совсем точно так же, как и в предыдущих рецептах. Согласен: во внешнем оформлении мы, конечно-же, чуточку потеряем, зато, за вкус можете быть спокойны!

Цахараджын (пирог со свекольными листьями)

Большое можно уменьшить,
малое – не увеличишь

Осетинская пословица

«Цахараджын» – осетинский пирог со свекольной ботвой. Фото сайта http://bukharapiter.ru/

Не случайно нам так нравятся пословицы и поговорки, которые своими корнями уходят глубоко в толщу времен, отражая народную мудрость. Вот и здесь, сложно не согласиться с тем, что малое не увеличишь. Хотя… это смотря как посмотреть. Несколько перефразировав, я бы сказал так: «И из небольшого и мало привлекательного можно сотворить много вкусного и оригинального».

И в самом деле, сознайтесь: ну, кому из нас, глядя на обыкновенную свекольную ботву, могла прийти в голову мысль, что её можно не только использовать в пищу, но и рассматривать, как некий деликатес? Признаюсь честно, лично мне об этом не приходилось задумываться вплоть до того самого времени, пока я не стал работать в этом замечательном

кафе, под руководством своей удивительной хозяйки, благодаря общению с которой, мои кулинарные, географические и этнографические познания постепенно стали расширяться, день ото дня.

В самом начале нашей совместной деятельности, я немало огорошил Зарину, когда с лёгкостью разобрав овощи, принесенные моей заведующей с рынка, я чуть было не швырнул в мусорный контейнер пакет со свекольной ботвой. В следующую секунду, кухню огласил вопль, заставивший меня поверить, что «конец света» и «судный день», отнюдь не выдумка легковерных богословов. Во всяком случае, с тех пор, я отношусь к свекольным листьям с не меньшим трепетом и благоговением, чем к самим корнеплодам, которые мы привыкли употреблять в пищу.

И вообще, со временем, я обратил внимание на то, что начинаю ловить себя на мысли, что за любыми моими действиями неусыпно следит всевидящее око, не позволяющее мне ни на секунду расслабиться. Весь мой так называемый профессионализм и четверть вековой опыт работы в солидных ресторанах Санкт-Петербурга, не имел для Зарины никакого значения. «Плевать, как там у вас в ресторанах – здесь будет так, как требует того традиция и многовековой опыт моих предков» – явственно прочитывалось в её озабоченном взгляде. И знаете: вскоре я её за это зауважал и заценил. Потому, что и в самом деле, никакой самый совершенный и навороченный агрегат не способен вложить в создаваемое блюдо человеческое тепло и душу, что, в конечном результате, и отличает настоящее произведение кулинарного искусства от обыкновенной штамповки. И человеческие руки в этом процессе занимают не последнее место.

Вот почему, я с любовью и особым вниманием завороженно следил за искусными руками моей хозяйки, впитывая как губка в себя её бесценные уроки. Не только кулинарные, но и уроки жизни.

– Догадайся: почему всем так нравятся пироги «цахараджын»? – экзаменует меня хозяйка.

– Потому, что их можно готовить только ранней весной, когда цветёт сочная молодая ботва, которая, собственно, и годится в качестве начинки для приготовления настоящих осетинских пирогов. – догадываюсь я, и заметно краснею как первоклассник, от переполняющей меня гордости за правильно выученный урок.

Однако, получить от строгой и сдержанной хозяйки положительную оценку не так то просто: надо в совершенстве изучить многочисленные нюансы и маленькие хитрости, которые кроются в процессе выпекания традиционных пирогов, и потому,

старательно высунув кончик языка, я в строгой последовательности повторяю за учительницей все её движения. Наконец, мне доверяют порубить свекольную ботву. Но, прежде её необходимо промыть под краном и оставить в холодной проточной воде на 20 – 30 минут. Только теперь, когда ботва идеально вымыта и высушена, можно приступать к нарезке. Тут ничего сложного нет. Перешинкованные свекольные листья следует порционно раскидать по пакетам и сложить в морозилку. Это в том случае, если её очень много. Понятное дело, что лучше всего пустить в дело свежую ботву.

В начинку добавляется немного сыра, сливок (или молока), соли и всё тщательно вымешивается. Ну, а в дальнейшем, весь процесс происходит аналогично тому, который можно посмотреть на видео-ролике, размещенном на странице, посвященной «Картофджыну». Так что, смело дерзайте!

Пыпышджын (пирог с крапивой и зеленью)

Две росинки – и те друг на друга не похожи

Осетинская пословица

«Пыпышджын» – осетинский пирог с луком, сыром и шпинатом. Фото сайта http://bukharapiter.ru/

Дабы уважаемые горячие горцы не обвинили б меня в искажении истины и отходе от традиций, вновь спешу разъяснить свою позицию. Повторяю: я совершенно далёк от утверждения, что предлагаемые мною пироги являются «осетинской классикой», ибо моя задача прежде всего заключается в том, чтобы максимально приблизить эту самую классику к домашним условиям обыкновенной российской хозяйки, проживающей, скажем, где-нибудь в Твери, за Уралом или на Дальнем Востоке с тем, чтобы познакомить её с кулинарными традициями других регионов нашей необъятной родины. Дав, тем самым, возможность, не только, представить себе о народностях населяющих Россию, но и значительно расширить и обогатить домашнее меню оригинальными (и в чём

то – даже – экзотическими) рецептами.

То, что мы с вами готовили до сего момента, можно назвать распространёнными осетинскими пирогами, имея в виду традиционную начинку, к коим, прежде всего, следует отнести такие названия, как «Уалибах» (с сыром), «Картофджын» (с картофелем и сыром), «Фыджын» (с мясом), «Насджын» (с тыквой), «Кабушкаджын» (с капустой и сыром), «Хъадурджын» (с фасолью), «Цахараджын» (со свекольными листьями).

Однако, как вы уже, вероятно, догадались, богатство и многообразие осетинских пирогов как раз и состоит в том, что подталкивает человеческую фантазию к самым невероятным экспериментам. И в этом, как мне видится, состоит ещё одно их привлекательное качество, а именно – демократичность. То есть, оно – это качество – примиряет практически всех, начиная от самых капризных и взыскательных эстетов от кулинарии до той самой несчастной старушки из Урюпинска, в огороде которой растёт только крапива, щавель да зелёная травка. А это – согласитесь – как раз то, чего так не хватает нашему сегодняшнему обществу.

Между прочим, как мне удалось выяснить у своей хозяйки, пироги с начинкой из крапивы не являются чем-то необычным и для самих осетинов. По воспоминаниям Зарины, её бабушка довольно часто делала такие пироги, а это говорит о том, что наши предки знали толк в положительных свойствах крапивы, и не только. Правда, для этих целей годятся лишь ранние молодые побеги крапивы, которые собирают по весне. Их ошпаривают кипятком, обтирают сухой салфеткой или полотенцем, мелко рубят, смешивают с сыром, с небольшим количеством сливок и также, как «Цахараджын», заправляют в пирог.

Нетрудно догадаться, что с таким же успехом можно применить (вместо крапивы) листья шпината, щавеля и так далее. К примеру, мне довелось пробовать пирог, где в качестве начинки использовался обыкновенный пакетик с замороженным шпинатом, что продаётся в любом супермаркете. Естественно, предварительно следует разморозить «шарики» шпината и слегка отжать часть влаги, которая неизбежно выступает во время размораживания. Далее, всё идёт по известному вам сценарию: мелко рубится, добавляется некоторое количество порубленного зеленого лука, немного тертого сыра, соль (при желании, можно добавить зелень) и – так необходимая по весне, витаминная начинка готова!

Словом, я дал только некий толчок к фантазиям домашней хозяйки. Ну, а далее, полагаю, она уже справится и без меня.

На сём откланиваюсь, незаметно и бесшумно испаряясь из вашей кухни.